



Arang tempurung kelapa



Daftar isi

Daftar isi.....	i
1 Ruang lingkup.....	1
2 Definisi	1
3 Syarat mutu	1
4 Cara pengambilan contoh.....	1
5 Cara uji	1
6 Cara pengemasan	4
7 Syarat penandaan	4





Arang tempurung kelapa

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, cara pengemasan dan syarat penandaan arang tempurung kelapa.

2 Definisi

Arang tempurung kelapa adalah hasil pengarangan/ karbonisasi biji tanaman kelapa.

3 Syarat mutu

Syarat mutu arang tempurung kelapa ditentukan seperti pada tabel di bawah ini.

Tabel
Syarat mutu

No.	Jenis uji	Satuan	Persyaratan
1	Bagian yang hilang pada pemanasan 950° C (b/b)	%	Maks. 15
2	Air (b/b)	%	Maks. 6
3	Abu (b/b)	%	Maks. 3
4	Warna	-	hitam merata
5	Benda asing	-	tidak boleh ada

4 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19-0428-1989, Petunjuk pengambilan contoh padatan.

5 Cara uji

5.1 Bagian yang hilang pada pemanasan 950° C

5.1.1 Prinsip

Kehilangan berat pada pemanasan tanpa oksigen 950 °C dihitung sebagai bagian yang hilang.

5.1.2 Peralatan

- cawan platina atau porselen

- b. neraca analitik
- c. eksikator
- d. tanur listrik.

5.1.3 Cara kerja

- a. Timbang dengan seksama 1-2 gram contoh yang telah dihaluskan sampai 325 mesh ke dalam cawan platina atau porselen yang sudah diketahui beratnya. Di atas cawan tersebut letakkan lagi cawan lain yang sudah diketahui beratnya, sehingga contoh berada di antara kedua cawan.
- b. Panaskan contoh pada 950° C dalam tanur selama 7 menit.
- c. Dinginkan dalam eksikator, lalu timbang.

5.1.4 Perhitungan

% bagian yang hilang pada pemanasan 950° C :

$$= \frac{W_1 - W_2}{W_1} \times 100$$

Keterangan:

W_1 adalah berat contoh sebelum pemanasan, dalam gram

W_2 adalah berat contoh setelah pemanasan, dalam gram

5.2 Air

5.2.1 Prinsip

Kehilangan berat pada pemanasan 105° C dianggap sebagai air yang terdapat pada contoh.

5.2.2 Peralatan

- a. botol timbang
- b. eksikator
- c. lemari pengering
- d. neraca analitik

5.2.3 Cara kerja

- a. Timbang dengan seksama 1 - 2 g contoh pada sebuah botol timbang tertutup yang telah diketahui beratnya. Ratakan contoh kemudian masukkan ke dalam pengering, suhu 105° C - 110° C selama 2 jam.
- b. Dinginkan dalam eksikator
- c. Timbang, ulangi pekerjaan ini hingga berat tetap

5.2.4 Perhitungan

$$\% \text{ air} = \frac{W_1}{W_2} \times 100$$

Keterangan :

W_1 adalah kehilangan berat contoh, dalam gram

W_2 adalah berat contoh, dalam gram

5.3 Abu

5.3.1 Prinsip

Sisa pengabuan pada suhu tinggi, dihitung sebagai abu yang terdapat dalam contoh.

5.3.2 Peralatan

- cawan platina atau porselen
- eksikator
- lemari pengering
- tanur listrik
- neraca analitik

5.3.3 Cara kerja

- Timbang dengan seksama 2 - 3 g contoh ke dalam sebuah cawan platina atau porselen yang telah diketahui beratnya.
- Abukan contoh pelan - pelan, setelah semua arang hilang pindahkan dalam tanur pada suhu 800° C - 900° C sampai pengabuan sempurna.
- Dinginkan dalam eksikator, lalu timbang sampai berat tetap.

5.3.4 Perhitungan:

$$\% \text{ abu} = \frac{W_1 - W_2}{W} \times 100$$

Keterangan :

W adalah berat contoh sebelum diabukan, dalam gram

W_1 adalah berat contoh ditambah cawan sesudah diabukan, dalam gram

W_2 adalah berat cawan kosong, dalam gram

5.4 Warna

Prinsip diamati secara visual

5.5 Benda asing

Semua benda yang tidak termasuk arang tempurung kelapa dan arang tempurung kelapa yang tidak matang atau terlalu matang.

6 Cara pengemasan

Arang tempurung kelapa dikemas dalam wadah yang tertutup rapat, cukup aman dalam transportasi dan penyimpanan

7 Syarat penandaan

Pada kemasan harus dicantumkan nama komoditi, merek dan lambing, berat bersih, nama dan alamat perusahaan.

